TARTE TATIN AUX CAROTTES CARAMéLISéES ET AU GINGEMBRE

La Tarte Tatin est un célèbre dessert français ??, à base de pommes ? caramélisées, recouvertes d'une pâte croustillante puis cuite à l’envers. Ce classique de la pâtisserie est né d’un heureux accident culinaire au 19? siècle dans l’hôtel des sœurs Tatin, à Lamotte-Beuvron. Traditionnellement, des quartiers de pommes ? sont caramélisés au sucre et au beurre ? directement dans le moule, avant d’être recouverts d’une pâte brisée ou feuilletée ?.

Infos

- **Temps de préparation**: 120 mins
- **Temps de cuisson**: 60 mins
- **Portions**: 8

Ingredients

- 2 livres de petites carottes (environ 6 pouces de long), épluchées et coupées en deux dans le sens de la longueur
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3/4 de cuillère à café de cumin moulu
- 1 1/2 cuillère à café de sel casher, divisée
- 1/2 cuillère à café de poivre noir, divisée
- 1 (4 pouces) morceau de gingembre frais, pelé
- 1/4 de tasse de jus d'orange frais

- 3 cuillères à soupe de sucre cristallisé
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique blanc
- 3 cuillères à soupe de beurre non salé
- 3/4 de cuillère à café de sauce de poisson
- 1 paquet (14 onces) de pâte feuilletée surgelée (par exemple Dufour Pastry Kitchens), décongelée

---

Préparation

Etape 1
Préchauffer le four à 425°F. Mélanger les carottes, l'huile, le cumin, 1 cuillère à café de sel et 1/4 de cuillère à café de poivre sur une grande plaque à pâtisserie à rebord jusqu'à ce qu'elles soient uniformément enrobées. Disposer les carottes en une seule couche, les côtés coupés vers le bas, et les faire rôtir jusqu'à ce qu'elles soient tendres, 25 à 30 minutes. Réserver. Laisser le four allumé.

Etape 2
Pendant ce temps, râper finement le gingembre à l'aide d'une microplane. Placer le gingembre râpé dans une passoire à mailles fines placée au-dessus d'un petit bol. Remuer et presser le gingembre pour en extraire environ 2 cuillères à soupe de jus. Jeter les solides.

Etape 3
Mélanger au fouet le jus de gingembre, le jus d'orange, le sucre, le vinaigre, la demi-cuillère à café de sel restante et le quart de cuillère à café de poivre restant dans une poêle en acier inoxydable de 12 pouces. Cuire à feu moyen-doux, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le mélange soit réduit en un sirop épais qui recouvre juste le fond de la poêle, 7 à 10 minutes. Retirer du feu ; incorporer le beurre et la sauce de poisson. Réserver.

Etape 4
Sur une surface légèrement farinée, étaler la pâte feuilletée en un rectangle de 14 x 12 pouces. Découper un cercle de 12 pouces en se servant d'un couvercle de casserole ou d'une assiette comme guide ; jeter les restes. Transférer le cercle de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Marquer la pâte sur tout le pourtour avec des fentes de 1/2 pouce de long. Couvrir d'une deuxième feuille de papier sulfurisé ; laisser refroidir au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utilisation.

Etape 5
Disposer les carottes, côtés coupés vers le bas et serrées les unes contre les autres en une couche régulière, dans le mélange de jus de la poêle. Placer le cercle de pâte réfrigéré sur les carottes ; replier les bords vers l'intérieur, si nécessaire, pour qu'il rentre dans la poêle.

Etape 6
Cuire la tarte Tatin à 425°F jusqu'à ce que la pâte soit gonflée et dorée, environ 20 minutes. Avec la tarte Tatin toujours au four, réduire la température du four à 375°F ; cuire jusqu'à ce que la pâte soit profondément dorée, 15 à 20 minutes. Laisser la tarte Tatin refroidir dans la poêle pendant 5 minutes. Détacher les bords de la pâte de la poêle à l'aide d'une spatule décalée, si nécessaire. Placer une grille à l'intérieur d'une plaque à pâtisserie à rebord et renverser délicatement la tarte Tatin. Laisser refroidir jusqu'à ce qu'elle ne soit plus fumante, environ 15 minutes.

Etape 7
Transférer la tarte Tatin sur un plat de service ou une planche à découper. Garnir d'aneth, de noisettes et de feta. Trancher et servir tiède ou à température ambiante.